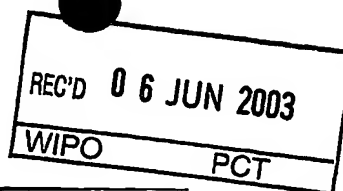




PCT/FR 03/00780



# BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

## COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 14 MARS 2003

Pour le Directeur général de l'Institut  
national de la propriété industrielle  
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

DOCUMENT DE PRIORITÉ

PRÉSENTÉ OU TRANSMIS  
CONFORMÉMENT À LA  
RÈGLE 17.1.a) OU b)

INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

SIEGE  
26 bis, rue de Saint Petersburg  
75800 PARIS cedex 08  
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04  
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23  
www.inpi.fr



INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08

Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

# BREVET D'INVENTION CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11354\*03

## REQUÊTE EN DÉLIVRANCE page 1/2



Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 • M / 210502

REMISE DES PIÈCES DATE <b>3 DEC 2002</b> LIEU <b>69 INPI LYON</b> N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI <b>02 15206</b> <b>- 3 DEC. 2002</b>		<input checked="" type="checkbox"/> <b>NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE</b> Cabinet GERMAIN & MAUREAU BP 6153 69466 LYON CEDEX 06	
<b>Vos références pour ce dossier</b> (facultatif) 40827/3990A MD			
<b>Confirmation d'un dépôt par télécopie</b>		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie	
<b>2. NATURE DE LA DEMANDE</b>		<b>Cochez l'une des 4 cases suivantes</b>	
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>	
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>	
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>	
<i>Demande de brevet initiale</i> <i>ou demande de certificat d'utilité initiale</i>		N° _____ Date _____ N° _____ Date _____	
Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input type="checkbox"/> N° _____ Date _____	
<b>3. TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)</b> BASE CULINAIRE ET PROCEDE DE PREPARATION D'UN PLAT CUISINE OU D'UNE BOISSON PARFUMEE			
<b>4. DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE</b>		Pays ou organisation _____ N° 02 03500 Date <u>1</u> <u>1</u> <u>0</u> <u>3</u> <u>2</u> <u>0</u> <u>0</u> <u>2</u> Pays ou organisation _____ N° _____ Date _____ Pays ou organisation _____ N° _____ Date _____ <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»	
<b>5. DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)</b>		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Personne morale</b> <input type="checkbox"/> <b>Personne physique</b>	
Nom ou dénomination sociale		PROGRESS	
Prénoms			
Forme juridique			
N° SIREN			
Code APE-NAF			
Domicile ou siège	Rue	14 Rue Paul Lafargue	
	Code postal et ville	<u>69</u> <u>100</u> VILLEURBANNE	
	Pays	FRANCE	
Nationalité			
N° de téléphone (facultatif)		N° de télécopie (facultatif)	
Adresse électronique (facultatif)			
<input checked="" type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»			

Remplir impérativement la 2<sup>ème</sup> page

REMISE DES RÉCÉP  
DATE **3 DEC 2002**  
LIEU **69 INPI LYON**  
N° D'ENREGISTREMENT **0215206**  
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI

DB 540 W / 210502

<b>6 MANDATAIRE (obligatoire)</b>			
Nom		DIDIER	
Prénom		Mireille	
Cabinet ou Société		Cabinet GERMAIN & MAUREAU	
N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel			
Adresse	Rue	BP 6153	
	Code postal et ville	69 14 16 16 LYON CEDEX 06	
	Pays	FRANCE	
N° de téléphone (facultatif)		04 72 69 84 30	
N° de télécopie (facultatif)		04 72 69 84 31	
Adresse électronique (facultatif)			
<b>7 INVENTEUR(S)</b>		Les inventeurs sont nécessairement des personnes physiques	
Les demandeurs et les inventeurs sont les mêmes personnes		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non : Dans ce cas remplir le formulaire de Désignation d'inventeur(s)	
<b>8 RAPPORT DE RECHERCHE</b>		Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)	
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> Établissement immédiat <input type="checkbox"/> Établissement différé	
Paiement échelonné de la redevance (en deux versements)		Uniquement pour les personnes physiques effectuant elles-mêmes leur propre dépôt <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES</b>		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Obtenue antérieurement à ce dépôt pour cette invention (joindre une copie de la décision d'admission à l'assistance gratuite ou indiquer sa référence) : AG <input type="text"/>	
<b>10 SÉQUENCES DE NUCLEOTIDES ET/OU D'ACIDES AMINÉS</b>		<input type="checkbox"/> Cochez la case si la description contient une liste de séquences	
Le support électronique de données est joint		<input type="checkbox"/>	
La déclaration de conformité de la liste de séquences sur support papier avec le support électronique de données est jointe		<input type="checkbox"/>	
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes			

<b>SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)	<b>VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI</b>
--	---



INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08  
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

# BREVET D'INVENTION CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11354\*03

## REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

Page suite N° 3.../3...



Réservé à l'INPI

REMISE DES PIÈCES  
DATE

3 DEC 2002

LIEU

69 INPI LYON

0215206

N° D'ENREGISTREMENT

NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

08 829 @ W / 010702

Vos références pour ce dossier (facultatif)

40827/3990A MD

☒ DÉCLARATION DE PRIORITÉ  
OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE  
LA DATE DE DÉPÔT D'UNE  
DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE

Pays ou organisation

Date

N°

Pays ou organisation

Date

N°

Pays ou organisation

Date

N°

☒ DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)

☒ Personne morale

☐ Personne physique

Nom  
ou dénomination sociale

SAI CHIMIE

Prénoms

Forme juridique

N° SIREN

Code APE-NAF

Domicile  
ou  
siège

Rue

13 Boulevard Jacques Cassone

Code postal et ville

11310116 MARSEILLE

Pays

FR

Nationalité

N° de téléphone (facultatif)

N° de télécopie (facultatif)

Adresse électronique (facultatif)

☒ DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)

☐ Personne morale

☐ Personne physique

Nom  
ou dénomination sociale

Prénoms

Forme juridique

N° SIREN

Code APE-NAF

Domicile  
ou  
siège

Rue

Code postal et ville

Pays

Nationalité

N° de téléphone (facultatif)

N° de télécopie (facultatif)

Adresse électronique (facultatif)

☒ SIGNATURE DU DEMANDEUR  
OU DU MANDATAIRE  
(Nom et qualité du signataire)

Mireille DIDIER

CPI 971 202

VISA DE LA PRÉFECTURE  
OU DE L'INPI

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites à ce formulaire.  
Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI

L'invention relève du domaine de la diététique, et plus particulièrement de celui des régimes alimentaires hyperprotéinés, en particulier chez l'homme.

On sait qu'une consommation trop importante de glucides et de lipides entraîne la formation par l'organisme de réserves graisseuses, et engendre donc d'un excès pondéral. Une réduction de l'apport en glucides et lipides contraint l'organisme à transformer les protéines absorbées, mais si l'apport de celles-ci est insuffisant, l'organisme va puiser dans la masse musculaire en provoquant la perte progressive.

Par un apport élevé en protéines et faible en glucides et lipides, les régimes hyperprotéinés ont ainsi pour but une perte de poids avec un maintien de la masse musculaire, l'organisme consommant les glucides et lipides accumulés sous forme de réserves, et les protéines ingérées.

Dans le cadre des régimes hyperprotéinés, on connaît les encas hyperprotéinés ou les produits hyperprotéinés destinés à des fins médicales spéciales, qui sont des préparations alimentaires prêt-à-consommer sous la forme de crème ou sous la forme de poudre à diluer dans l'eau, qui remplacent un repas.

Il existe cinq classes de préparations : dessert, soupe, omelette, flanc, crêpes (ou pancake, pain) déclinés en différentes saveurs. Au sein de chaque classe, les préparations ne sont pas variées. Par exemple, les préparations sucrées sont limitées au goût vanille, café ou chocolat. Les préparations salées sont, elles, généralement disponibles à l'état de soupe déshydratée.

Ces solutions présentent de nombreux inconvénients, d'abord parce que du fait qu'elles se substituent aux repas, elles privent l'organisme de tout

saveurs consommées au cours du régime, qui sont au surplus des goûts construits ou reconstitués, entraîne une rapide lassitude du consommateur. Enfin, elles font perdre au consommateur l'habitude de prendre un vrai repas.

5 Les Demanderesses ont mis au point une préparation ci-après dénommée base culinaire, permettant de cuisiner éventuellement, et d'accompagner les aliments, dans le respect d'un régime hyperprotéiné, à savoir apport important en protéines et faible apport en glucides et  
10 lipides.

Ainsi, un premier objet de l'invention est une base culinaire comprenant au moins 75%, avantageusement au moins 80%, de protéines en poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, des lipides et des glucides.

15 Avant d'exposer plus en détails les objets de l'invention, la définition de termes employés dans la description et les revendications est ci-après donnée.

Par base culinaire, on entend un système pour accompagner directement, ou pour cuire et accompagner un  
20 aliment, ledit système ayant une saveur essentiellement neutre, et qui peut être assaisonné, en particulier salé, épicé, sucré, et qui, grâce à sa fonction culinaire, peut se substituer à tous les ingrédients de base nécessaires à la préparation de l'aliment, comme le beurre, la farine,  
25 le lait, la crème... Cette fonction culinaire s'illustre notamment par un pouvoir liant et émulsionnant de ladite base.

Selon l'invention, on utilisera indifféremment les termes « protéine » et « protide » pour désigner un  
30 acide aminé, un peptide, un polypeptide, une protéine, et toute substance dont l'hydrolyse produit au moins un acide aminé, un peptide, un polypeptide ou une protéine, et les mélanges de ceux-ci.

Un aliment est d'origine animale ou végétale, et  
35 constitue, dans le procédé de l'invention, le « thème » ou « sujet » de la boisson parfumée ou du plat cuisiné, que

la base culinaire permettra de préparer. Ainsi, c'est la présentation de cet aliment, par exemple sous la forme d'une boisson, d'une crème, son réchauffement ou sa cuisson, à l'aide de la base culinaire, qui conduit à ladite boisson parfumée ou ledit plat cuisiné.

Le ou les aliments selon l'invention peuvent être à l'état cru, précuit ou cuit. Quand l'aliment est partiellement ou complètement cuit, sa cuisson est préférentiellement réalisée en l'absence de matières grasses, par exemple à l'eau ou à la vapeur, afin de ne pas fournir d'apport lipidique inutile, la base culinaire fournissant à elle seule, l'apport minimal requis pour la préparation du plat cuisiné.

Par aliment élaboré, on entend un aliment qui a subi un ou des traitements, à l'échelle industrielle ou non, notamment pour sa transformation en aliment consommable, tels qu'extraction, torréfaction... A titre d'exemple, un aliment élaboré est de la poudre de cacao, du café.

Des caractéristiques préférentielles d'une base culinaire selon l'invention, qui doivent être considérées seules ou en combinaison, sont ci-après exposées.

Les protéines sont avantageusement choisies parmi les protéines thermorésistantes, en particulier parmi la caséine, l'albumine et la globuline du lait.

Les glucides de la base culinaire seront choisis parmi les glucides assimilables à absorption rapide, les glucides assimilables à absorption lente et les fibres.

Une base culinaire de l'invention peut comprendre en outre des vitamines, des oligoéléments et des sels minéraux. Les vitamines sont notamment celles choisies parmi les vitamines A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, D, D2, E, H, K1 et PP, les oligoéléments sont notamment ceux choisis parmi l'iode, le fluor, le fer, le zinc, le brome, l'aluminium, le silicium, le cuivre, le manganèse, le

cobalt, et les sels minéraux sont notamment choisis parmi les sels de calcium, de sodium, de potassium, de magnésium, et notamment les chlorures et les carbonates. Leurs proportions sont de l'ordre de 10% des Apports Journaliers Recommandés (AJR).

Une base culinaire telle que définie ci-dessus se présente avantageusement sous la forme d'une poudre, de tablettes ou d'une crème. De telles présentations permettent de prélever facilement et précisément une quantité prédéterminée de base culinaire adaptée à la quantité d'aliment à préparer. La consistance de la crème est variable, elle peut varier entre la consistance de la crème liquide du lait et la crème épaisse, telle qu'on les trouve dans le commerce.

Selon une variante préférentielle de l'invention, une base culinaire comprend au moins 75%, voire au moins 80%, de protéines du lait en poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, elle se présente sous la forme d'une crème et les glucides ne comprennent du lactose qu'à l'état de traces au plus et/ou les lipides ne comprennent du cholestérol qu'à l'état de traces au plus.

Ainsi, sensiblement exempte de lactose, elle est particulièrement adaptée aux consommateurs souffrant d'allergie au lactose.

Elle peut en outre comprendre au moins un émulsifiant et/ou au moins un stabilisant et/ou au moins un épaississant. Un émulsifiant approprié est choisi parmi les polyphosphates, de préférence en une proportion d'environ 0,3 g pour 10 g de protéine en poids sec. Un épaississant approprié est choisi parmi les alginates, de préférence en une proportion d'environ 0,3 à 0,4 g pour 10 g de protéine en poids sec. Le xanthane est de avantageusement utilisé en tant que stabilisant et/ou épaississant.



Lorsqu'elle se présente sous la forme de crème, conformément à la variante préférentielle, elle comprend en g (sauf indication contraire) pour 100 g de crème :

5	protéines du lait	13
	glucides assimilables	moins de 1,2
	lipides	moins de 0,2
	sels minéraux	10% des AJR*
	vitamines	10% des AJR*
10	xanthane	0,2
	eau	83

\* Apports Journaliers Recommandés

Un autre objet de l'invention est un procédé de préparation d'un plat cuisiné ou d'une boisson parfumée, comprenant les étapes suivantes :

on dispose d'au moins un aliment à l'état cru, précuit, cuit ou élaboré, et

on mélange lesdits aliments avec une base culinaire de l'invention telle que définie ci-dessus ; celle-ci est avantageusement sous la forme de crème.

Si la base est sous forme de poudre, et avant son utilisation, notamment son mélange avec le ou lesdits aliments, on la dissout dans de l'eau, ou tout liquide de préférence peu calorique, tel que l'eau de cuisson de légumes, selon un dosage variable en fonction du plat ou boisson à préparer. Ainsi, si l'on prépare une soupe ou une boisson, la même quantité de base culinaire sera diluée dans un volume d'eau supérieur que celui qui serait retenu si la base était utilisée pour la préparation d'un gratin de légumes par exemple.

La base culinaire selon l'invention supporte les températures élevées, et son chauffage à des températures de cuisson des aliments n'engendre pas de produits toxiques ou susceptibles d'affecter l'intérêt du régime. Elle peut être chauffée avant qu'on la mélange avec le ou

mélange du ou desdits aliments avec la base culinaire, qui est chauffé.

Pour préparer un plat cuisiné, on choisira avantageusement le ou lesdits aliments parmi les légumes,  
 5 les viandes, les poissons, les fruits, et leurs mélanges. Dans le cadre d'un régime sévère, on sélectionnera de préférence des aliments peu caloriques.

Pour préparer une boisson parfumée, le ou lesdits aliments peuvent être choisis parmi le chocolat en poudre,  
 10 le café, les jus de fruits.

Un autre objet de l'invention est un plat cuisiné ou une boisson parfumée susceptible d'être obtenue par un procédé tel que décrit précédemment.

L'invention concerne aussi une base culinaire  
 15 comprenant une proportion d'au moins 75% de protéines en poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, et le complément en lipides et en glucides.

Des exemples de composition et d'utilisations de bases culinaires selon l'invention sont présentés ci-  
 20 après, et d'où ressortiront les avantages de l'invention:

#### Exemple 1 :

La base culinaire est une poudre et comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au  
 25 poids sec de la base, de 75,3%, lesdites protéines étant choisies parmi les protéines de lait et les protéine de soja, du sirop de glucose, du sel, de la gomme de xanthane, du carbonate de magnésium.

La composition exacte en grammes de cette base,  
 30 pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

	Protéines	75,3
	Glucides assimilables	9,2
	Lipides	1,5
	Fibres	1,0
35	Minéraux	8,5
	Humidité	4,5

Cette base est avantageusement utilisée pour préparer des soupes en utilisant des légumes frais tels que des poireaux, du céleri, à raison d'environ 20 g pour 200 ml d'eau ou de bouillon de légumes.

- 5 On obtient une soupe comprenant en poids sec par rapport au poids sec total de la soupe, 80% de protéines, 5% de lipides et 15% de glucides.

La soupe obtenue est un velouté, qui tout en ayant l'onctuosité et la saveur d'un potage préparé avec des matières grasses notamment crème, est peu calorique, environ 32 Kcal pour 100 g de soupe en poids sec.

Cette base peut aussi être utilisée pour obtenir une sauce béchamel.

15 **Exemple 2 :**

La base culinaire est une poudre et comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au poids sec de la base, de 75,6%, lesdites protéines étant choisies parmi les protéines de lait, de l'aspartame, de la gomme de xanthane, du carbonate de magnésium.

La composition exacte en grammes de cette base, pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

	Protéines	75,6
	Glucides assimilables	13,1
25	Lipides	1,0
	Fibres	0,9
	Minéraux	4,8
	Humidité	4,6

30 Cette base est avantageusement utilisée pour préparer une crème chocolatée, à raison d'environ 20 g pour 200 ml d'eau et environ 50 g de poudre de cacao dégraissé.

On obtient une crème chocolatée comprenant en poids sec par rapport au poids sec total de la crème, 83% de protéines, 2% de lipides et 8% de glucides. Elle est

peu calorique, environ 14 Kcal pour 100 g de crème en poids sec.

### Exemple 3 :

5 La base culinaire est une poudre et comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au poids sec de la base, de 87%, lesdites protéines étant choisies parmi les protéines de lait et d'œuf, arôme et sel.

10 La composition exacte en grammes de cette base, pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

Protéines	75,1
Glucides assimilables	3,6
Fibres	0,3
15 Lipides	7,1
Minéraux	7,8
Humidité	6,1

Cette base est avantageusement utilisée, pour préparer une terrine de légumes, à raison d'environ 20 g pour 100 ml d'eau.

### Exemple 4 :

La base culinaire est une poudre et comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au poids sec de la base, de 75,4%, lesdites protéines étant choisies parmi les protéines de lait et d'œuf, de la farine de blé, de la levure chimique, du carbonate de magnésium.

30 La composition exacte en grammes de cette base, pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

Protéines	75,4
Glucides assimilables	10,2
Fibres	0,4
Lipides	3,8
35 Minéraux	4,2
Humidité	6,0

Cette base est avantageusement utilisée pour obtenir par cuisson des crêpes peu caloriques.

**Exemple 5 :**

5           La base culinaire est une crème et est préparée comme suit.

94,75 g de protéines thermorésistantes du lait, disponibles dans le commerce, 1 g de xanthane, 0,50 g d'une composition de vitamines (disponible commercialement), 0,50 g d'une composition d'oligoéléments (Fe, Zn, I, Se, Mn et Cu) (disponible dans le commerce), 0,60 g de carbonate de calcium, 0,60 g de chlorure de sodium et 2,05 g de chlorure de potassium, sont mélangés à sec dans un conteneur. Ce mélange est versé dans 500 g d'eau préalablement portés à une température de 90°C, sous agitation forte de type Ultraturax. Dans un matériel à double paroi, le mélange ainsi obtenu est porté à 90°C pendant 5 minutes puis laissé à refroidir à 70°C.

20           Le mélange est introduit dans un conditionnement approprié, une boîte métallique par exemple, celui-ci est scellé puis immédiatement immergé dans un bain-marie à 90°C pour y séjourner une heure, pour la stérilisation de la crème. La crème conditionnée est ensuite refroidie pendant une heure dans un bain d'eau froide courante.

25           La crème ainsi obtenue présente l'aspect et la viscosité de la crème épaisse, à laquelle dans le cas d'un régime hyperprotéiné, elle se substitue complètement.

### REVENDEICATIONS

1. Base culinaire comprenant au moins 75% de protéines en poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, des lipides et des glucides.

5           2. Base culinaire selon la revendication 1, caractérisée en ce que les protéines sont choisies parmi les protéines thermorésistantes.

          3. Base culinaire selon la revendication 2, caractérisée en ce que les protéines thermorésistantes  
10 sont choisies parmi la caséine, l'albumine et la globuline du lait.

          4. Base culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisée en ce qu'elle se présente sous la forme d'une poudre, de tablettes ou d'une  
15 crème.

          5. Base culinaire selon la revendication 1, caractérisée en ce que les glucides sont choisis parmi les glucides assimilables à absorption rapide, les glucides assimilables à absorption lente et les fibres.

20           6. Base culinaire selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle comprend en outre des vitamines, des oligoéléments et des sels minéraux.

          7. Base culinaire selon la revendication 6, caractérisée en ce que les vitamines sont choisies parmi  
25 les vitamines A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, D, E, H et PP.

          8. Base culinaire selon la revendication 6, caractérisée en ce que les oligoéléments sont choisis parmi l'iode, le fluor, le fer, le zinc, le brome,  
30 l'aluminium, le silicium, le cuivre, le manganèse, le sélénium, le chrome, le molybdène, le phosphore, le manganèse et le cobalt.

          9. Base culinaire selon la revendication 6, caractérisée en ce que les sels minéraux sont choisis  
35 parmi les sels de calcium, de sodium, de potassium et de magnésium, et notamment les chlorures et les carbonates.

10. Base culinaire selon les revendications 3, 4 et l'une quelconque des revendications 5 à 9, caractérisée en ce qu'elle comprend au moins 75% de protéines du lait en poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, en ce qu'elle se présente sous la forme d'une crème et en ce que les glucides ne comprennent du lactose qu'à l'état de traces au plus et/ou les lipides ne comprennent du cholestérol qu'à l'état de traces au plus.

11. Base culinaire selon la revendication 10, caractérisée en ce qu'elle comprend en outre au moins un émulsifiant et/ou au moins un stabilisant et/ou au moins un épaississant.

12. Base culinaire selon la revendication 11, caractérisée en ce qu'elle comprend en g (sauf indication contraire) pour 100 g de crème :

protéines du lait	13
glucides assimilables	moins de 1,2
lipides	moins de 0,2
sels minéraux	10% des AJR (Apports
Journaliers Recommandés)	
vitamines	10% des AJR
xanthane	0,2
eau	83

13. Base culinaire selon la revendication 11 ou 12, caractérisée en ce qu'elle comprend en outre des polyphosphates et/ou des alginates.

14. Procédé de préparation d'un plat cuisiné ou d'une boisson parfumée, caractérisé par les étapes suivantes :

on dispose d'au moins un aliment à l'état cru, précuit, cuit ou élaboré,

on mélange lesdits aliments avec une base culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 13.

15. Procédé selon la revendication 14, caractérisé en ce que la base culinaire est sous la forme de crème.

5 16. Procédé selon la revendication 14, caractérisé en ce que la base culinaire est sous forme de poudre et en ce que, avant de la mélanger avec le ou lesdits aliments, on la dissout dans de l'eau.

10 17. Procédé selon la revendication 14, caractérisé en ce que, avant de mélanger le ou lesdits aliments avec la base culinaire, on chauffe celle-ci.

18. Procédé selon la revendication 14, caractérisé en ce que, après avoir mélangé le ou lesdits aliments avec la base culinaire, on chauffe l'ensemble obtenu.

15 19. Procédé selon l'une quelconque des revendications 14 à 18 pour préparer un plat cuisiné, caractérisé en ce que le ou lesdits aliments sont choisis parmi les légumes, les viandes, les poissons, les fruits et leurs mélanges.

20 20. Procédé selon l'une quelconque des revendications 14 à 18 pour préparer une boisson parfumée, caractérisé en ce que le ou lesdits aliments sont choisis parmi le chocolat en poudre, le café, les jus de fruits.

25 21. Plat cuisiné ou boisson parfumée susceptible d'être obtenue par un procédé selon l'une quelconque des revendications 14 à 20.



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08

Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

**DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S)** Page N° 1../1..

(À fournir dans le cas où les demandeurs et  
les inventeurs ne sont pas les mêmes personnes)



Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 @ W / 270601

<b>Vos références pour ce dossier (facultatif)</b>		40827/3990A MD
<b>N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL</b>		0915906
<b>TITRE DE L'INVENTION</b> (200 caractères ou espaces maximum)		
BASE CULINAIRE ET PROCEDE DE PREPARATION D'UN PLAT CUISINE OU D'UNE BOISSON PARFUMEE		
<b>LE(S) DEMANDEUR(S) :</b>		
CABINET GERMAIN & MAUREAU BP 6153 - 69466 LYON CEDEX 06 (France)		
<b>DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :</b>		
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Nom</b>	DERBESY
	<b>Prénoms</b>	Frédéric
	<b>Rue</b>	222 Chemin du Midi
	<b>Code postal et ville</b>	131810 VELAUX
	<b>Société d'appartenance (facultatif)</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Nom</b>	SAMEC
	<b>Prénoms</b>	Jean-Marie
	<b>Rue</b>	Chemin des Rippes
	<b>Code postal et ville</b>	01121510 CEYZERIAT
	<b>Société d'appartenance (facultatif)</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Nom</b>	
	<b>Prénoms</b>	
	<b>Rue</b>	
	<b>Code postal et ville</b>	
	<b>Société d'appartenance (facultatif)</b>	
S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez plusieurs formulaires. Indiquez en haut à droite le N° de la page suivi du nombre de pages.		
<b>DATE ET SIGNATURE(S)</b> <b>DU (DES) DEMANDEUR(S)</b> <b>OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)		

Lyon, le 11 décembre 2002

*(Signature)*